

Innereien-Pizza



Vor dem Backen

Man kann ja Innereien als Ragout oder Gulasch zubereiten. Oder sie auch in Fett in der Pfanne braten wie ein Steak. Und da es als Tiefkühl-Pizza auch solche mit Hackfleisch oder Pulled Pork im Handel zu kaufen gibt, entschloss ich mich, eine Pizza mit Innereien zuzubereiten.

Ich verwende dafür Schweine-Lunge und -Leber. Und um die Masse noch etas zu strecken, gebe ich noch Hähnchen-Innenfilets hinzu.

Ich drehe Innereien und Fleisch durch den Fleischwolf. Zugegeben, die Masse, die sich daraus ergibt, ähnelt eher einer flüssigen Fleischmasse als festem Fleisch. Aber so kann man die Masse eben auch noch gut über der Pizza verstreichen.

Ich würze die Masse mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz. Und lasse die Masse in einer Schüssel zugedeckt eine Nacht im Kühlschrank etwas durchziehen.

Als weitere Beläge für die Pizza verwende ich Schmand, der

zuunterst auf die Pizza kommt. Dann kommen Schalottenringe darauf. Und schließlich noch in feine Scheiben geschnittene Champignons. Darauf verstreiche ich die gewürzte Innereien-/Fleischmasse. Und bedecke die Pizza zuoberst mit Mozzarellascheiben zum Überbacken.

Als Teig verwende ich natürlich einen selbst zubereiteten Hefeteig.

Auf diese Weise kann ich auch endlich einmal mein vor einiger Zeit gekauftes, somit neues Nudelholz ausprobieren, um den Pizzateig auszurollen.

[amd-zlrecipe-recipe:243]